

Ejemplo de uso de matcha y hojicha en polvo

Pruebe el "matcha", que abre un mundo de posibilidades, desde esterilización y trituración, manteniendo el sabor de las hojas de té crudas. Se puede utilizar en una gran variedad de campos, desde helados, postres y pasta de frijoles, hasta fragancias, cereales, guarniciones y fideos.

Además, contamos con certificación orgánica JAS para proporcionar un matcha más seguro.

Pastel / Confitería horneada



Simplemente agregue matcha (o hojicha en polvo) a la forma habitual de hacer un pastel enrollado.

Agregue matcha (o matcha en polvo) a la masa de pastel de rollo. Con un colador de polvo, agregue 1 cucharada de matcha (o polvo de té verde tostado) por unos 50 gramos de harina. Además, puede agregar una cantidad adecuada a la crema fresca para obtener un buen sabor.



Macarrón

Puede renovar el sabor de varios productos horneados.

Agregue una pequeña cantidad de matcha (o hojicha en polvo) a la harina.

Galleta



Hielo picado / Helado



Simplemente espolvoree matcha (o hojicha en polvo) sobre helado de vainilla o hielo picado usando un colador para crear un menú innovador de helados que no se encuentran en otras tiendas.

*Consejo: Además de mezclarse, el matcha (o hojicha en polvo) puede usarse espolvoreado como decoración.

Matcha/Hojicha Latte



1. Leche 130ml
2. Matcha / hojicha en polvo 5g
3. Azúcar 6~12g

Paso 1) En un recipiente coloque unos 30ml de agua hirviendo.

Paso 2) Agregue el azúcar y el matcha (o hojicha en polvo) y mezcle hasta que no queden grumos.

Paso 3) Agregue leche tibia y revuelva hasta homogeneizar.

Mezcla para tarta de queso vasca de matcha

1. Queso crema 300g
2. Crema de leche fresca 150ml
3. Huevos batidos 3
4. Azúcar granulado 90g
5. Harina blanda 1 cda.
6. Matcha (o polvo de hojicha) 2 cdas. aprox.